

S^T. DOMINGUE



FRUITS.

Aux deux Créoles
Rue du Roy, L. Honore, No. 60.
vis-à-vis l'Embassade d'Angleterre
DE LARUE Papetier
"Encadrement en tous Genres"
Fabrique toutes sortes de Registres et Portefeuilles
Fournit les Bureaux et Maisons de Banque
Relie la Musique et fait le Reliure en tous genres
Fait tout ce qui a rapport au Dessin
a Paris
Impression en toutes lettres de Commerce, Librairie, etc.

McGILL UNIVERSITY LIBRARY
M5K25 R11
ACC. NO. 253779 REC'D 1930



Collection

des fruits de St. Domingue,
peints d'après nature,

par m^r de Rabié,

maréchal de camp, ingénieur en chef de la partie du nord de St. Domingue,
mort à Paris, en 1785.

- 12^{os}
- 1 - La canne à sucre.
 - 2 - Le café, ou caféyer.
 - 3 - ~~La canne à sucre~~ Le cotonnier
 - 4 - ~~Le canne à sucre~~ L'indigo
 - 5 - Le cacaoyer
 - 6 - La Banane
 - 7 - La figue-banane
 - 8 - L'avocatier
 - 9 - La papaye l'abricotier
 - 10 - Le papayer
 - 11 - Le caymitier
 - 12 - le cirgoiellier
 - 13 - Le sapotillier
 - 14 - Le Pommier d'acajou
 - 15 - le jaune d'œuf
 - 16 - Le manioc
 - 17 - L'igname
 - 18 - La patate.
 - 19 - la raquette
 - 20 - le gombau
 - 21 - Le goujavier
 - 22 - Le Pommier-canelle
 - 23 - Le corossolier
 - 24 - Le cashimentier
 - 25 - Le tayeau
 - 26 - Le coco -
 - 27 - le Prunier-monbain
 - 28 - le tamarin
 - 29 - L'igname-couffe-couffe
 - 30 - Le calabassier
 - 31 - Le cassler
 - 32 - L'aloès.
 - 33 - le gigeri
- 11^{os}
- 34 - La caoune ou tute moques
 - 35 - Le raisin du bord de la mer
 - 36 - Le Pommier-rose
 - 37 - La liane à médecine
 - 38 - Le cerisier
 - 39 - L'oseille de guinée.
 - 40 - le medecinier
 - 41 - L'icague
 - 42 - le mariaouli, ou raquette
 - 43 - La sensitive
 - 44 - Le gingembre
 - 45 - le pistachier
 - 46 - Le palma-christi ou ricin
 - 47 - La caoune
 - 48 - le pois-à gratter
 - 49 - La caoune rouge
 - 50 - la pomme-touche
 - 51 - L'ananas
 - 52 - L'ananas en fleur.
 - 53 - Le micsquin
 - 54 - La Pomme-liane
 - 55 - Le tocou
 - 56 - la réglisse
 - 57 - L'arbre à feu
 - 58 - le manglier
 - 59 - Le melon d'eau
 - 60 - La sapote
 - 61 - Le pitre
 - 62 - la petite calabasse



N. 1.

une canne à sucre avec sa feuille, au quart de grandeur naturelle,

un tronçon de la même canne, mûre, de grandeur naturelle

Le jus de la canne en est exprimé, on la fait passer entre les

cylindres d'un moulin. le jus s'écoulant sans cesse dans

plusieurs chaudières, y reçoit divers degrés de cuisson, écumé

et dégagé, par l'évaporation, de sa partie la plus aqueuse, il

s'épaissit en sirop et est, alors, versé dans des vases coniques

de terre cuite, qui, à la partie basse, ont un trou par où

s'écoule le reste de la partie aqueuse. c'est le sucre brut qu'on

pile et qu'on met en barriques. ce sucre brut est jaune foncé

ou brun, quand on veut avoir le sucre blanc, on le terre,

c'est à dire qu'on met sur la surface du vase conique

donc la pointe est en bas, une couche de quelques pouces

d'épaisseur d'une terre très fine préparée en liquide.

L'eau de cette espèce de boue s'infiltre à travers les

parties du sucre, entraîne avec elle les parties grossières

et s'écoule par le trou du vase conique appelé forme.

on ôte alors la terre, on dépose le pain de sucre, on

le fait sécher à l'étuve, on le pile, ce qui fait la cassonade,

et on le met en barriques ou en caisses.

pour raffiner ce sucre blanc on terre, on le repasse dans

d'autres chaudières, où il subit une nouvelle ébullition, on

le clarifie ensuite.

L'eau qui s'écoule par le trou des formes du sucre brut et

du sucre terre est le gros sirop qu'on passe à l'alambic

pour en faire du Rum ou l'afia.

pour passer la canne au moulin, on en coupe le feuillage qui sert à la nourriture

des chevaux. la canne passée au moulin et dépourvue de son jus est séchée

au soleil. et conservée en tas et à couvert, sert l'année suivante à chauffer

les chaudières où l'on fait bouillir le jus de la canne.

20 gble 1740.

la canne à sucre qui est une espèce de roseau le plus grand
par bruture. on la coupe au bout de 15 à 18 mois selon
la bonté de la terre. on la coupe ensuite chaque année
en jetons, pendant 5 ou 6 ans.

on a vu introduit à St. Domingue la canne d'Inde
qui est plus grosse et vient plus vite, mais elle est
plus aqueuse, et par conséquent moins sucrée, ce qui
en rend la fabrication du sucre plus difficile. on
préférait la canne ancienne originaire de l'Inde.

en 1790. on estimait qu'une habitation en sucre blanc
rendait net quarante mille francs tournés par cent milliers
de sucre. et la même somme par trois cent milliers de
sucre brut.

une expérience faite avec soin a démontré que le sucre
de canne comparé au sucre de Betterave, donne à
l'eau un cinquième de plus de douceur.

Le sucre de canne brut est très doux. Sans grand usage.

Le sucre brut de Betterave ne servirait à rien. il faut
nécessairement le clarifier.



une Branche de Caffey, avec sa feuille, et son fruit (le café) en fleur et en maturité, grandeur naturelle.
Le fruit renferme une graine oblongue divisée en deux lobes qui, dégagés de la pulpe et séchés, sont le café en grains. Les jeunes arbres ont souvent, surtout à l'extrémité des branches, des fruits qui ne renferment qu'une graine oblongue sans être divisée. on prétend que ces grains entiers donnent un café meilleur; les deux lobes de la graine reproduisent chacun un Caffey. La graine est entourée d'une pulpe douceâtre, dont on ne fait aucun usage et sous cette pulpe d'une pellicule ou parchemin.
on prépare la graine de plusieurs manières.

La première, qui est la plus simple mais aussi la plus longue consiste à étendre le café cueilli quand il est mûr, sur de grands glais recouverts de ciment et recevant le soleil de tous côtés; on le remue souvent pour le faire sécher plus vite, ce qui dure environ trois semaines ou au mois, selon le temps. quand il est bien sec, on le pile dans un moulin pareil aux moulins à huile, ^{ce qui sépare la graine du parchemin} on le vanné, ensuite, puis on le trie et on le met en sacs.

La seconde manière qui abrège beaucoup la préparation consiste à passer le café cueilli dans un moulin à grages. le café passe entre une lame de métal ou espèce de couteau et un cylindre de bois entouré d'une grosse rape en cuivre pareille aux rapes à sucre. Dans ce passage, la graine se débarrasse de sa pulpe visqueuse, elle tombe dans un bassin rempli d'eau où elle séjourne jusqu'à ce qu'elle ne soit plus enduite de viscosité; on l'étend ensuite sur les glais, où elle séjourne jusqu'à l'espace de trois ou quatre jours, ce qui est d'un immense avantage. Dans une grande exploitation, le café une fois sec, on continue la préparation comme dans la première manière. Dans une grande exploitation, la troisième manière, quand on n'a pas le moulin à grages est de laisser brasser le café cueilli dans de grands bassins remplis d'eau, on le laisse quelques jours, ce qui lui ôte une partie seulement de la viscosité de la pulpe, n'avance aussi que de quelques jours l'opération du séchement. le café gragé se pile aussi beaucoup plus vite que quand il est pile avec sa pulpe séchée.

Il est vrai que, pour les gourmets, le café lavé, ne doit pas avoir le même arôme que celui qui a été séché sans avoir pris d'humidité. le café perd de sa force en vieillissant. le meilleur est celui de 2 à 3 ans. la bonté du café en boisson dépend

beaucoup de la manière de le faire. de café se recueille tous les ans, en 1790, cent millions de café. D'ancien net, sixante mille francs tournent

COTONNIER.

3.



n° 3

une branche de cotonnier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, le coton, de grandeur naturelle.

La gousse renferme plusieurs graines noires, de la grosseur d'un pois, enveloppées dans le coton. pour les en séparer, on ~~les~~ fait passer entre deux baguettes plates horizontalement et tournant ~~l'une~~ sur l'autre. Le coton ainsi déchargé de la graine se met en balle. La graine sert à nourrir les moutons. Le cotonnier se reproduit tous les ans, à St. Domingue la culture en étoit abandonnée pour celle de la canne à sucre, parcequ'elle est très chancelante. souvent, en une nuit toutes les feuilles des cotonniers se trouvent dévorées par les chenilles et l'arbrisseau périssoit.

pel

pel



no. 22. une Branche d'indigo, avec sa fleur, sa feuille et son fruit, de grandeur naturelle, 1770. Nabuc

no. 4

une Branche d'indigo, avec sa fleur, sa feuille et son fruit, de grandeur naturelle, 1770.

sa feuille, macérée et pourrie dans l'eau, puis réduite en pâte, et séchée, donne l'indigo.

L'indigo pour la culture étoit très détrempé ~~et~~ avoit fini par être abandonné parce qu'il
souvent, en me mûr, les charrues avoient levé toutes les feuilles, comme dans les cotonniers. de plus
il falloit une grande expérience pour faire de bon indigo, cette fabrique exigeant des
connoissances chimiques.

pel



126 une Branche de cacao avec sa feuille, sa fleur et son fruit grand. Nat. fait au Cap. le 15. 8^{bre} 1775. N° 10 et une coupe.
no. 5

une Branche de cacao, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, de grandeur naturelle - 13 8^{bre} 1775
L'amande qui est dans l'intérieur du fruit est le cacao, dont on fait le chocolat, en la torréfiant et en
la réduisant ensuite en pâte.
on cultive le cacao à St. Domingue. L'arbre étant long à venir



un régime ou grappe de Bananes vertes, ou jaunes, et avec un peu de sucre
coupées, la fruit longil en Dieu mure, on très sucré, et quand il est lui-
même il a un peu de goût de la peau, il se mange, soit cuit avec de
la viande salée, etc., et contribue beaucoup à la nourriture des nègres: 2/3e
de la grande naturelle

n° 6.

un régime ou grappe de Bananes vertes avec sa fleur, aux deux tiers de grandeur naturelle 1768.
une Banane mûre, coupée.

le fruit se mange, quand il est encore vert, cuit sous la cendre, ou avec de
la viande salée; mûr, il se mange cru, ou bouilli avec de la viande.
salée, sur le gril, ou au four, ou encore mieux coupé par tranches,
et frit en saupoudré de sucre.

La Banane est la principale nourriture des nègres, et même des propriétaires.

quand le Bananier a donné son régime ou grappe de bananes, on le coupe au pied,
il pousse trois ou quatre rejetons qui, l'année suivante, portent chacun un régime
comme le Bananier n'a pas de saison fixe pour porter son fruit on a des bananes
pendant toute l'année.

quand on ne coupe pas le bananier, il pousse sur pied, ce n'est point un arbre
mais une espèce de roseau à tige fibreuse et très aqueuse. Les feuilles
ont de 3 à 4 pieds de long, sur un pied de large, on fait une espèce de cordage
de peu de solidité avec les fibres de la tige, les feuilles servent à couvrir les
cases, mais cette couverture est de peu de durée.

Le Bananier pousse au bout de l'an après avoir son fruit il a environ
7 à 8 pieds de haut.

une branche de Cuscuta avec la graine en son fruit qui est un peu
de Noyau; mais des papilles et est très adouci en confiture. 4e
fait au sap par Rabat supérieur ord. du Roy. 1768.

voir le n° 38.

nos



un régime ou grappe de Damanes verte, une safflower, et une ^{noire} mure
coupée, le fruit longé en deux en très sacré, et quand il est
assez pour il a vu peu leger de la poudre d'ail, il se mange avec du
sarrasin salé, &c. il contribue beaucoup à la nourriture des nègres: 2/3 de

no 2 Une branche de Thonelles ou pommes d'amour, ^{au 2/3}
grand. naturelle.

une branche de Carisio avec sa feuille en sa fleur, une safflower, une safflower
de Noyeau; mais des pepins: il est bon à don en sa fleur, &c. fait
au sap par Rabi' pignier ord. du Roy. 1768.

un petit régime de figues d'Annonces, ^{avec sa fleur} et une ^{branche} figue ^{mure} naturelle, ^{au 2/3}
au 2/3 de la grand. naturelle, il est fait 1768

un petit régime ou grappe de figues-Bananes, avec sa fleur, au 2/3 de la grandeur naturelle,
une figue-Banane mure, coupée 1768

le fruit se mange mur, cru ou grillé ou cuit au four.

mais il ne remplace pas le pain, comme la Banane.

Le figuier-Banane est une espèce de Bananier. ^{Une branche de tomate, avec sa feuille, est la même que celle d'Europe.} il vient un peu moins haut et ses feuilles sont moins
longues, il est probable que ~~le~~ le figuier Dom-les feuilles servent à nos premiers pères à cacher leur
nudité, selon L'écriture; étoit le figuier Banane, ou l'ampleur de ses feuilles,

un régime

une Banane

ce fruit se

la viande

et se fit

La Banane

quand

il pou

comme

pendant

quand

arbre,

ou

de peu

casos,

Le

7 a

pet

AVOCATIER.

8.



une branche d'avocatier avec sa fleur ^{sa fleur} et son fruit, et un avocat coupé, grand. naturelle, fait en sep. en 1767 Naturel

N^o 8

une Branche d'avocatier, avec sa feuille, la fleur et son fruit, grandeur naturelle 1767.
un Avocat, coupé

La chair de ce fruit se mange comme des cerneaux avec Du sel et du poivre; elle
est fondante et très nourrissante. on la mange aussi écrasée et mêlée d'un jus de citron

pel



Une branche d'abricotier avec sa feuille, sa fleur et son fruit, et un abricot coupé. Grand: nat: sans auçap. 615. 8. 1775. L'huile

n^o. 9

une Branche d'abricotier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle. 1775.
un abricot, coupé -

La chair de ce fruit est un peu dure, aussi ne se mange-t-il qu'en compote, il a un parfum exquis, on fait, avec la fleur, la liqueur nommée crêole -

pef



une tige de papayer, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, et une papaye coupée, aux 2/3 de grandeur nat.

no. 10

une tige de Papayer, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, aux deux tiers de grandeur naturelle.
une Papaye, coupée.

Le fruit ne se mange guères que confit, comme des citrons, chaque fois de -





une branche de Caignitier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1777

une caignite coupée. voir le n^o 39.

La pulpe de ce fruit est blanche, rendant un jus qui ressemble au lait, et d'un goût très agréable - ce fruit est très estimé, il se mange avec une cuiller

Del



12^e g. une Branche de Cirgouëtlier, avec sa feuille & son fruit, grand: nat.: fait au p^{er} 8. 8^e. 1775. Blanc

110. 12

une Branche de Cirgouëtlier, avec sa feuille, et son fruit, grande naturelle, 1775

Le fruit dont on mange la pulpe quand il est mûr, est peu estimé.

pef



~~no 10~~ - une branche de Sapotillier avec sa feuille, sa fleur et son fruit. Une sapotille coupée. Grand.: nat.: Vain au (sept. 20. 7. 1778. Habre

no 13

une Branche de Sapotillier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle. 1778

une Sapotille coupée

La Sapotille est un des meilleurs fruits des antilles - elle se mange crue. L'amande de sa graine est une source froide.





N^o 14. Une Branche de pommier d'acajou, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, et une pomme d'acajou coupée, grand. nat. fait au sup. le 18. 6. 17⁵⁵. 11. 20. 11.
No. 14.

une Branche de Pommier d'acajou, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1755

une pomme d'acajou coupée,

une pomme d'acajou avec son noyau, qui est la noix d'acajou,

Le pommier d'acajou, n'est point l'acajou bois dur, dont on fait des meubles.

La pulpe de la pomme d'acajou a un goût très fade - on fait griller la noix d'acajou.

L'huile qu'elle rend est un violent caustique.

une singularité de ce fruit, c'est que la graine est en dehors du fruit





~~No. 12.~~ Une Branche de jaune d'oeuf avec sa feuille, sa fleur et son fruit; le végétal d'oeuf long, grand. nat. fait en 1775. (N. 12)
No. 15

une Branche de jaune d'oeuf, avec sa fleur, sa feuille et son fruit - grandeur naturelle - 1775
un jaune d'oeuf coupé.
le fruit est peu rectifié.

10



un pied de Manioc Rouge, avec sa Racine, sa feuille, sa fleur ou son fruit; Grand. nat. fait au (copie le 26. 8. 1775. Nabe).

no. 16

un pied de Manioc Rouge, avec sa Racine, sa feuille, sa fleur ou son fruit, grande naturelle 1775
Le jus de la racine est un poison violent. on exprime le jus, ~~avec grand soin~~, on fait sécher cette racine, on la
réduit en farine qu'on fait griller entre deux plaques de fer chaud, ce qui produit la Casava qui
sert de pain; Dans le continent de l'Amérique méridionale, on prépare aussi cette farine d'une autre
manière et qui s'appelle tapioca.





un pied de Manioc Rouge, avec sa racine, sa feuille, sa fleur et son fruit; Grand. nat. fait au Ceyl. 26. 8. 1775. *Abie*.

N^o. 16

1767. une igname, avec ses racines son bois et sa feuille, et une igname coupée. Grand. nat. ^{les} que quel y en ait de d'aujourd'hui plus grosse.

~~N^o. 16~~ - C'est cette racine de particulier, les quelle se multiplie, de la tête que l'on coupe, ou de l'igname même que l'on coupe en morceaux et que l'on replante, ou bien encore des petites ignames, que l'on appelle graine qui naissent aux nœuds des branches, ou bois. *Abie*.

N^o. 17.

une igname, avec ses racines, son bois et sa feuille, grandeur naturelle, quoiqu'il y en ait de beaucoup plus grosses.

une igname coupée

cette racine qui approche de la pomme de terre, ^{mais pas aussi farineuse} se multiplie de la tête que l'on coupe ou de l'igname même coupée en morceaux et replantée, ou des petites ignames que l'on nomme graines et qui naissent aux nœuds des branches ou bois.

on la fait cuire avec de la viande salée, et elle entre beaucoup dans la nourriture des negres.

pel



un pied de Manioc Rouge, avec sa Racine, sa feuille, sa fleur, son bois; Grand. nat. fait au G. le 26. 8. 1775. Nabie.
n° 16

n° 20, une patate Rouge, avec sa Racine, son bois et sa feuille; Et une patate Blanche coupée. Grand. Naturelle. Nabie, le 1768
n° 18

une Patate Rouge, avec sa Racine, son bois ^{sa fleur} et sa feuille, grandeur naturelle 1768.

une Patate Blanche coupée

La patate est la pomme de terre des antilles; mais elle a un goût plus doux. c'est, en grande partie, la nourriture des negres.

La tige et les feuilles pour un excellent ~~fouage~~ fourrage

pel



une patte de Raquette avec sa fleur et son fruit, et une pomme de Raquette coupée, grand. nat. fruit au (c) le 22. 8. 1775 Habé.

une Patte de Raquette, avec sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1775.

une Pomme de Raquette coupée.

La chair de la pomme Raquette est d'un goût fade; elle donne un jus d'un pourpre éclatant, couleur qu'on n'est point encore parvenu à fixer.

C'est sur une espèce particulière de Raquette, que se trouve la cochenille, qui est un insecte ressemblant parfaitement à une punaise, que l'on fait sécher, et qu'on réduit en poudre, ce qui produit la cochenille d'un commerce.

quelques années, avant la révolution de 1789; on avoit introduit à St Domingue la Raquette ou mieux la cochenille, tirée du Mexique; elle y réussit très bien.





N^o 16 =

une Branche de Gombeau, avec sa fleur, sa feuille et son fruit grandeur Nature. fait en 1775. L'abbé.

N^o 20

une Branche de Gombeau, avec sa fleur, sa feuille et son fruit grandeur naturelle 1775

un gombeau coupé

Le fruit se mange cuit avec de la viande salée, ou avec du jus, ou en 'douce.
La pulpe qui est très visqueuse est un excellent émollient, on s'en sert
pour cataplasmes.

pel



no. 15. une branche de gongar, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, et une gongar coupée. fait au cap le 5. 8. 1775. Habu

no. 21

une Branche de gongarier, avec sa fleur, sa feuille et son fruit 1775. grand. nat.

une gongar coupée.

La gongar mûre est d'un bon goût, exhale une perfume très forte,
on en fait une confiture excellente, ainsi qu'une gelée qui se conserve
longtemps.





11244. Une Branche de pommier canelle, avec sa feuille, sa fleur et son fruit. Grand. Nat: fait au sup. 410. 8^{me} - 1775. Noté.

no. 22

Onona Squamosa (Corossoliers)

une Branche de Pommier - canelle, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeurs naturelles 1775

une Pomme - canelle coupée.

La pomme - canelle est un fruit délicieux, on mange la pulpe qui est blanche

et sucrée, on la mange avec une cuiller

~~La branche de pommier canelle est son fruit.~~

pe



no. 22 Une Branche de corossolier avec sa feuille et son fruit fait au p. en 1767. Habitué. Grand. Nat.

no. 23 *Cnora muricata*. Linné

une Branche de Corossolier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grande naturelle 1767.

un corossol-tongé.

La pulpe du corossol est blanche, pistieuse et un peu acide. elle se mange avec
Du sucre, ou bien on met le corossol au ~~four~~^{four} ce qui lui fait perdre son acidité.

c'est un excellent remède pour les Dysenteries.

Le corossolier greffé sur le pommier-cannelle, donne un fruit délicieux, appelé
chirimolia. L'aide du corossol est mêlé au goût sucré de la pomme-cannelle.



n^o. 25 =

Une Branche de Cachimenter, avec sa feuille et son fruit, grand: nat. le 26. 9. 1789

n^o. 26

Une Branche de Cachimenter, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1787.

Un Cachiment coupé

le fruit qui est une espèce de la pomme-touffe est peu étendu.



~~no 26~~ - un pied de Lagueau, ou choux caraïbes, avec sa feuille sa fleur et son fruit, au 1/4 de grand. nat. fait au 6^o juⁱⁿ 1775. Nabie
no 25

un pied de Lagueau, ou choux caraïbes, avec sa feuille, sa fleur et son fruit. au quart de grandeur naturelle 1775
une racine coupée
à la racine se mange comme la pomme de terre, les feuilles se mangent comme les épinards, ou en fait un calalou avec
du piment.

pel



N^o 26 - un pied de Cajeput, ou choisy larrière, avec sa feuille sa fleur et son fruit, au 1/4 de grand. nat. fait au Caire '3. g^{de} 1775. Nabiel

N^o 27 -

Un coco, avec son enveloppe, et un coco cassé. Grand. Nat. 1768. Nabiel

N^o 26.

Cocos nucifera.

un COCO avec son enveloppe grandeur naturelle 1768.

un coco cassé

on començait après le coco. L'amande mangée fraîche est très bonne,

Leau qu'il renferme quand il n'est pas encore bien mûr, est fade. et de difficile digestion.

L'enveloppe extérieure de la noix de coco est très filandreuse et sert à faire des cordages grossiers.

La coque de la noix est très dure, les noix petites ou grosses se gravent très bien en son extérieur.

pel

PRUNES DE MAUBIN,

UN RINOCEROS, ET UNE MOUCHE A CANARI.

27



1770. ~~1798~~ - une branche de prunier Moubain avec la feuille et son fruit, grand. nat. Stabie
no. 27

Spondias mombin Mombin blanc

une branche de Prunier - moubain, avec la feuille, la fleur et son fruit. grandeur naturelle

un Rhinocéros, Scarabée.

une mouche à canari, ou mouche mignon.

La chair de la prune moubain est peu recherchée

100

TAXIDROMUS



1770. n^o 28 - une branche de premier Maubain avec la feuille et son fruit grand. nat. Nabbé

n^o 29 - une branche de tamarin, avec sa feuille, sa fleur et son fruit grand. nat. vaincu en 1770. Nabbé

n^o 28

une branche de tamarin, avec sa fleur, sa feuille et son fruit. grande naturelle. 1770.

un perroquet de petite espèce

La gousse du tamarin renferme des graines noires, de la forme d'un haricot, et entourées d'une pulpe brune qui a un goût acide très agréable - on en fait une limonade très saine ~~en thèse~~ ~~en thèse~~, et des confitures.

ce sont les graines de tamarin, qui, souvent, offrent la forme parfaite et le profil d'une tête de nègre,

pel



N^o 30.

un pied d'igname cuscous, avec sa feuille, sa fleur et son fruit grand. Nat. fait à la main le 2. 9. 1775. Labré

N^o 29

un pied d'igname - cuscous, avec sa feuille, ~~sa fleur~~ et sa racine. grandeur naturelle. 1775.

une igname coupée

L'igname cuscous, ressemble à l'igname ordinaire, et s'emploie de même.

pe

UNE BRANCHE DE CALBASSIER AVEC SA FLEUR ET SON FRUIT.

30.



~~110. 30~~ . une Branche de calabassier, avec sa fleur, sa feuille et son fruit, grand. nat. fait en 1770. Arabie

110. 30

une branche de calabassier, avec sa fleur, sa feuille et son fruit - 1770.

une calabasse coupée

on fait avec le suc de la pulpe, un sirop excellent pour la poitrine - mais la pulpe ne se mange point
La calabasse coupée en deux et dégagee de sa pulpe se dessiche et forme des vases naturels pour on
faire un grand usage.



CASSIER.

31



Rabie fecit 1767.
au Cap.

N^o 32 une branche de Cassia avec son fruit en partie, presque de grand. naturelle

120. 31

une branche de Cassier, avec sa feuille, sa fleur ou son fruit, presque de grandeur naturelle,
La gousse est longue d'un pied, la pulpe est la casse qu'on emploie en médecine.



un pied d'aloës, grandeur naturelle, 1770

une feuille coupée.

L'aloës dont les feuilles épaisses sont garnies de piquants ne sert qu'à faire des haies.





une Branche de ^{gigéri} ~~gigéri~~, avec sa feuille sa fleur et son fruit, de grandeur naturelle

un gigéri coupé.

une Pêcherie

L'usage du gigéri se mange grillé avec du sucre, après avoir été concassé.





moins ou
la ténacité.

N^o 35 un Morceau de Liane de Caconne, avec sa feuille, sa fleur et son fruit. Grand nat. fait au Cap. en 1770.

N^o 34

un morceau de Liane de Caconne ou tu le moque, avec sa feuille, sa fleur et son fruit 1776.

une Caconne coupée.

à grains et entourés d'une liqueur visqueuse, un peu sale.

pel



~~N° 36.~~

une Branche de Nainia du bord de la mer, avec ses feuilles et son fruit grand. nat. fait en 1770. Nainia

N° 35.

une Branche de Raisinier Du bord de la mer, avec sa feuille, sa fleur et son fruit 1770.

Le fruit ne se mange point

1770

pel



Somme d'orange, ce fruit est pour le Loüeur de la bête, la chair ferme comme celle de l'orange

n^o 37. Pommes rouges avec sa feuille et son fruit grand nat. fait au Croy en 1771. Platre

n^o 36

une branche de Pommier-rose, avec sa feuille et son fruit, grandeur naturelle 1771
à la racine est un poison

une Pomme-rose coupée

le fruit a le goût et l'odeur de la rose, sa ~~chair~~ chair est ferme comme celle de l'abricot. on en
fait un sirop qui a tout le parfum de la rose.

pel



n^o 38.

un morceau de Liane à médecine, avec sa feuille et sa fleur. fait en 1769. grand. Nat.

n^o 37

un morceau de Liane à médecine, avec sa feuille et sa fleur, grandeur naturelle 1769
cette liane est purgative

pel



N^o 38 une branche de Cerisier avec, sa feuille, sa fleur et son fruit. Grand. nat. pour an. pap. le 17. 9. 1775. Labi^e

N^o 38

une, Branche de Cerisier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit - de grandeur naturelle 1775.
ce fruit qui n'a point de noyau, mais des pépins, est un peu aigre et ne se mange qu'en confitures.

pel



N^o 37 une branche de Cerisier avec, sa feuille, sa fleur et son fruit. Grand. nat. pour an. pap. le 17. 9. 1775. Labi^e

N^o 38

une, Branche de Cerisier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit - de grandeur naturelle 1775.
ce fruit qui n'a point de noyau, mais des pepins, est un peu aigre et ne se mange qu'en confitures.

pep



N^o 38

une branche d'osier de guinée, avec sa feuille et son fruit, grand. nat. en une branche de cajmitier de bois dur. fruit fait en 1770. Autre.

N^o 39

une branche d'osier de guinée, avec sa feuille, sa fleur ou son fruit, grandeur naturelle 1770.

Le fruit est acide et se mange en confitures qui approche beaucoup de la gelée de groseilles.

une branche de cajmitier sauvage - grandeur naturelle, voir le n^o 11.

pel



44. une branche de Medecinier avec sa feuille, sa fleur, et son fruit, et une noix de medecinier coupée, Grand. Nat. 10. 9^{bre} 1776. Placé
n° 10

une branche de Medecinier avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grande, naturelle. 1776.

une noix de medecinier coupée -
ce fruit est un purgatif.

pel



1242 Jacquet. Feu au large le 28 juillet 1775. N. 100, une (branche) de Jacquet, avec 3 feuilles en fleur -

Ms. A.

une. branche d'icague, avec sa feuille et son fruit, grandeur naturelle 1888.

no great to confic.



2. Loue au 28. juillet 1755. Mlle. C. une (branche) de raquette, avec sa feuille et son fruit.

N^o 43. Mariacouti, grand. mer. avec un fourrage. fait au 17. 55. Stabii.

N^o 42

une lige de Mariacouti, espèce de raquette, avec sa fleur et son fruit coupé. grandeur naturelle, 1769.

La chair de ce fruit est insipide.

une coucouille, scarabée, éclairant la nuit.

pél



124. 4-11

110. 137

une branche de *Sensitive*, avec sa feuille, sa fleur et son fruit grandeur naturelle 1770.
Les feuilles de la *Sensitive* ont la même propriété que celles d'Europe.
une araignée à crabes.



Handwritten text, possibly a name or description, located below the plant illustration.

pe 44- une patte de gingembre, avec sa feuille, grand. Nat. par anfang le 24. 8. 1775. Nabe

n° 44.

une patte de gingembre, avec sa feuille et sa racine que l'on mange, grandeurs naturelles 1775
la racine se confit; on en fait aussi une infusion comme le thé, elle est stomacique et très échauffante

pel



~~no 46.~~ une branche de Pistachier avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grand. nat. fait en 1771. Dubou
no 115

une branche de Pistachier, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1780

une crabe

pel



n^o 47. une Branche de palma Christi, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grand. nat. fait au p. le 29. 8. 1775. Rubie

n^o 46

une Branche de Palma-christi ou Ricin, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1775.
L'huile de palma-christi est un purgatif doux et excellent contre les Vers.
Les feuilles employées comme écras pour le cuir, lui donnent Du brillant et de la souplesse.

pel



n° 48 - une branche de calone, avec sa feuille, sa fleur et son fruit; et une coupe ouverte. grand Nat. dessin. 1769.

n° 47

une Branche de calone, avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1769.

une coupe ouverte

: Le fruit ne se mange point.





n^o 47. une Branche de pois à gratter, avec sa feuille, sa fleur, & son fruit, grand. nat. fait au Gofse 19. 8-1775. Nabie

n^o 48

une Branche de Pois à gratter, avec sa feuille, sa fleur & son fruit, grandeur naturelle 1775.
ainsi nommé, parceque Les petits pois qui garnissent la gousse entrent dans la peau & excitent une
forte démangeaison.
le pois ne se mange point





n^o 50.

Une branche de Cacaune rouge, avec sa feuille, sa fleur et son fruit. et un fruit ouvert. grand. nat. fait au feu, le 14. X. 1775.

n^o 49

une branche de Cacaune rouge, avec sa feuille, sa fleur et son fruit. grandeur naturelle - 1775.

une cacaune mûre, et hors de la coque -

le fruit ne se mange pas.





n^o. 51.

n^o. 50

Une Branche de pomme-torche, avec sa fleur & son fruit, et une pomme-torche coupée, grand. Nat. fruit au cray. le 15. 8. 1775. Nabris

une branche de Pomme-torche, avec sa fleur & son fruit grandeur naturelle 1775
une pomme-torche coupée. La chair en est insipide.

pel

ANNANA.



un ananas avec partie de sa tige, de ses feuilles et de sa couronne, et un ananas coupé. Grand. naturelle quoy qu'il y en ait de presque une fois plus gros.

N^o 51

un ananas, avec partie de sa tige de ses feuilles, et sa couronne, grandeur naturelle, quoiqu'il y en ait d'une fois plus longs. quand le fruit est bien mûr, sa couleur est plus jaune.

un ananas coupé. voir le no. 52.

tout le monde connaît l'ananas.



n° 52.

un ananas, en fleur avec ^{partie de} sa tige. grand. nat.

Paris au Roy le 20. janv. 1776. Labrie

n° 52

un ananas en fleur, avec partie de sa tige, grandeur naturelle 1776



n° 53

une branche de Miesquin, avec la feuille, la fleur et son fruit ~~grandeur naturelle~~ ^{grandeur naturelle} 1881.

un miesquin ouvert.

La pulpe qui est autour du péricarpe se mange et est assez douce.





N° 55-

une branche de Roou avec sa feuille ou son fruit fermé ou ouvert. - grandeur naturelle 1882

Abbi

N° 55

une branche de Roou avec sa feuille ou son fruit fermé ou ouvert. - grandeur naturelle 1882

La graine est le roou, qu'on emploie pour la teinture.
Le roou n'étoit point cultivé en grand, à St. Domingue.



N^o 56. une branche de Rêglisse avec sa feuille, sa fleur et son fruit grand. nat. (tirée d'une feuille d'apartement à l'usage d'herbier de la collection de la pharmacie)

air assés 7. juin
1783
Hélie

N^o 56

une branche de Rêglisse avec sa feuille, sa fleur et son fruit, grandeur naturelle 1783.

La feuille de cette liane a exactement le goût et les propriétés de la Rêglisse d'Europe. -
La graine qui est rouge et noire se emploie en colliers, bracelets de -



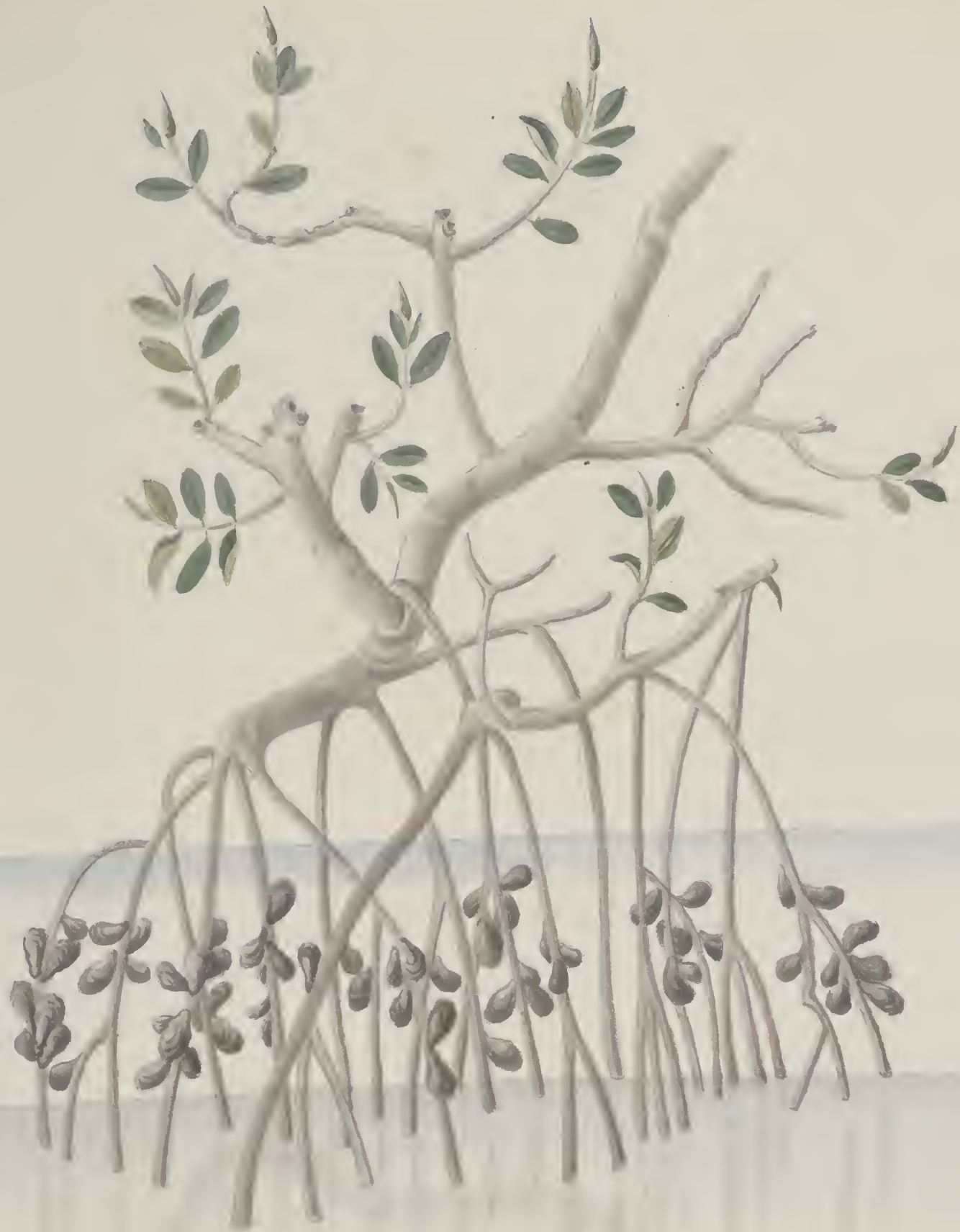
N. 57. Arbre de Moïse, De feu, ou immortelle, peint, d'après nature. au Gouffé 8. juin 1788.

Nabi

on fait avec les fleurs un sirop très bon pour la poitrine. Gra. Nat.

N. 57

une branche de l'arbre à feu, arbre de ^{Moïse} ~~Moïse~~ ou immortel avec sa feuille et sa fleur grande et blanche. 1788.
on fait avec la fleur un sirop très bon pour la poitrine.



N^o 58 un pied de manglier rouge, qui se trouve au lac, et aux racines desquels s'attachent les huîtres, avec parties enlaidies au 8^e ou 9^e de grand. Nat.

le 15. juin 1783. Habu

n^o 58.

un pied de manglier rouge, avec ses racines, aux quelles s'attachent les huîtres. 1783.

la tige avec ses feuilles est au 8^e de grandeur naturelle.

le bois sert à faire du tan.

Les huîtres, qui à St. Domingue sont très petites ou très grandes s'attachent à ce bois principalement aux racines, ou à la partie des branches qui approchent de l'eau de la mer; on coupe les branches et les huîtres y restent fixées, on les fait quelques fois sur la table en cet état.



N^o 59. Melon d'eau. Grand. Nat.

au 17^e juin 1789. Nalis

n^o 59

Melon d'eau ou Pastèque avec une partie de sa tige et sa feuille.

Le melon est le même que celui d'Europe, mais beaucoup plus doux que celui de France.



N^o 60. une Branche de Sapote avec sa feuille et son fruit grand. Nat.

n^o 60.

au folio 26. juin 1781.
Nadi

une Branche de Sapote, avec sa feuille et son fruit - grandeur naturelle

une Sapote ouverte

le fruit est une espèce de la Sapotille, n^o 13, mais pas aussi délicat



N^o 61. Le pithu au $\frac{1}{4}$ de grand Nat. , on mène les feuilles puis on les fait sécher pour tirer les fils avec lesquels on fait des l'entons des liots et autres ouvrages.

aug. 3. 6^{me} 1783. Nabe.

n^o 61 —

une tige de Pitre, au quart de grandeur naturelle 1783.

on mène les feuilles, on les fait sécher, les fils tirent à faite de la plante, des cordes etc.



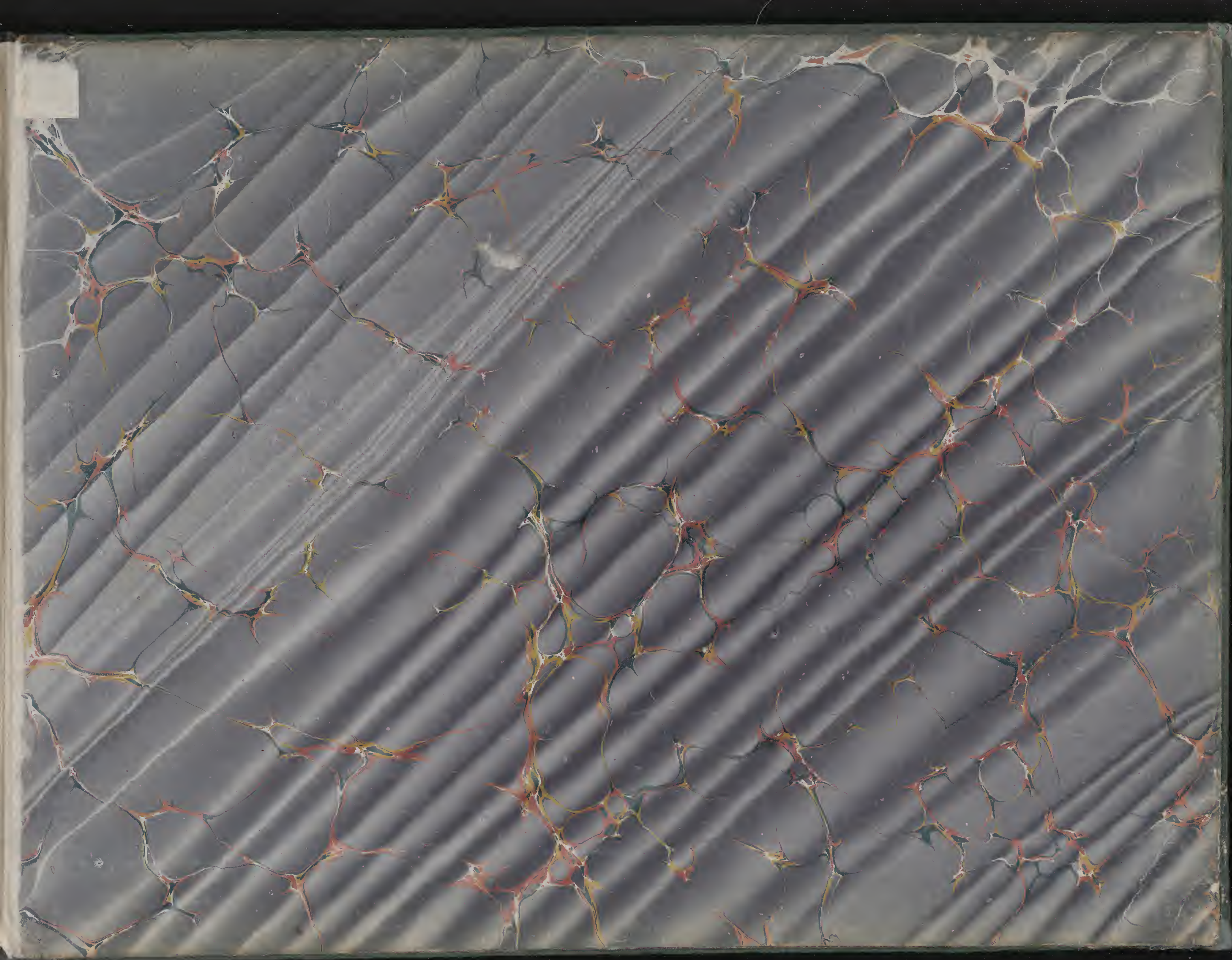
N^o 62. petite Courge ou Calabane grand. nat.

N^o 62.

no 62. p. 104, 105
Mlle

une Branche de la même qui porte la petite calabasse avec sa feuille sa fleur et son fruit grand comme une petite. Nat.

12490.5







il parait que les sur la tête que
a été opérée, puis que l'endroit
par où se trouvent les extrémités en dessous
c'est à dire du côté opposé

L'arête adhérente à la peau
de la partie supérieure.